



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

12/12/80

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 406]

नई दिल्ली, सोमवार, दिसम्बर 22, 1980/पौष 1, 1902

No. 406]

NEW DELHI, MONDAY, DECEMBER 22, 1980/PAUSA 1, 1902

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके
Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण संवत्साय

स्वास्थ्य विभाग

अधिसूचना

नई दिल्ली, 22 दिसम्बर, 1980

सं० का० सि०-710(अ)—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए नियमों का एक प्रारूप खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) (जिसे हमें इसके पश्चात् उक्त अधिनियम कहा गया है) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा यथाप्रोक्षित भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण संवत्साय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना संख्या सा० का० नि० 1321 तारीख 18 अक्टूबर, 1979 के अधीन भारत के राजपत्र भाग 2, खंड 3, उपखण्ड (i) तारीख 2 नवम्बर, 1979 के पृष्ठ 2441-2451 पर प्रकाशित किया गया था तथा अधिसूचना संख्या सा० का० नि० 9(अ) दिनांक 16-1-1980 द्वारा संशोधित किया गया था, जिसमें उन सभी व्यक्तियों से 31-3-80 तक आक्षेप और मुद्दाय मागे थे, जिनके उसमें प्रभावित होने की सम्भावना थी ।

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप की बाबत जनता से प्राप्त आक्षेपों और मुद्दाओं पर विचार कर लिया है ;

अतः केन्द्रीय सरकार, उक्त अधिनियम की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करने हुए, खाद्य मानक केन्द्रीय समिति से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

1. इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (छद्म संशोधन) नियम 1980 है ।

2. ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।

3. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के नियम 57 में, उपनियम (2) के नीचे की सारणी में अम सं० 1 की मध (1-6) और उसमें सम्बद्ध स्तम्भ (2) और (3) में प्रविष्टियों के पश्चात् क्रमशः निम्नलिखित मर्द और प्रविष्टियाँ अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात् :—

(2)

(3)

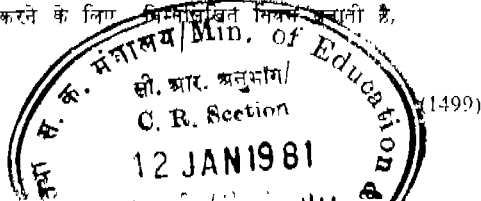
"1(ख) खाद्य तेल

10"

3. उक्त नियमों के परिशिष्ट 'ख' में, मध 17.17 के पश्चात् निम्नलिखित मर्द अंतःस्थापित की जाएगी:—

"17.18"—आयातित रेपसीड तेल (तोड़िया का तेल), से (क) ऐसा तेल अभिप्रेत है जो निष्पीडन या विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्तिका के कम्पेस्ट्रीज, जुमिया या नेवास किस्मों के स्वच्छ और ठोस तोड़ी के बीजों से प्राप्त होता है और जिसका भारत में आयात होता है, या

(ख) निष्पीडन या विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्तिका के कम्पेस्ट्रीज, जुमिया या नेवास किस्मों के स्वच्छ और ठोस आयातित तोड़ी के बीजों से प्राप्त तेल अभिप्रेत है ।



यह स्वच्छ होगा और वर्गों, निम्नलिखित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात्—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर में 40° से० 51.0—64.8
रीडिंग पर
या 40° से० पर अपवर्तनांक 1.4600—1.4690

(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति) 91—126
(ग) माबुनीकरण मान 166—198
(घ) अमाबुनीकारक पदार्थ 2.0 प्रतिशत से अधिक

(ङ) आर्गमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक
(च) हाइड्रोमियानिक अम्ल के लिए परीक्षण परीक्षण में पास हो (फेरिक क्लोराइड परीक्षण)

(छ) बसामुक्त अम्ल जिसे (घोलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है) 3.0 प्रतिशत से अधिक
या
अम्ल तत्व 6.0 से अधिक

मान में आयोडीन तेल या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त बोझिया के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुरूप होगा किन्तु बसा रहित अम्ल के तत्व 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे (उसमें अम्ल तत्व 0.6 से अधिक नहीं होगा) उसमें प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति) 250° से० से कम नहीं होगा।

क. 17.19 ताइ का तेल से ताइ के फल (इलेइस गुइनीनिसिस) के गुदे से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निरुसित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 50° से० पर
रीडिंग 35.5—44.0
या
 50° से० पर अपवर्तनांक 1.4491—1.4552

(ख) गलनांक (केशिका स्लिप पद्धति) 37° से० से अधिक
(ग) आयोडीन मान (विज पद्धति) 45—56
(घ) माबुनीकरण मान 195—205
(ङ) अमाबुनीकारक पदार्थ 1—2 प्रतिशत से अधिक

(च) बसा रहित अम्ल (जिसे घोलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है) 5.0 प्रतिशत से अधिक
या
अम्ल तत्व 10.00 अधिक

नार के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुरूप होगा इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति) 250° से० से कम नहीं होगा।

क. 17.20 पामोलीन से ताइ के फलों के (इलेइस गुइनीनिसिस) पीछों के गुदे से प्राप्त ताइ के तेल के प्रभाव से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ

होगा, दुर्गन्ध, निरुसित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात्—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 40° से० पर रीडिंग 43.7—52.5

या
 40° से० पर अपवर्तनांक 1.4550—1.4610

(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति) 54—62

(ग) माबुनीकरण मान 195—205

(घ) अम्ल तत्व 10 से० से अधिक

(ङ) अमाबुनीकारक पदार्थ 1.2 प्रतिशत से अधिक

(च) बसा रहित अम्ल (जिसे घोलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है) 3.0 प्रतिशत से अधिक

या
अम्ल तत्व 6.0 से अधिक

विलायक निष्कर्षण की पद्धति से प्राप्त किए गए ताइ के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुसार होगा। इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति से) 250° से० से कम नहीं होगा।

क. 17.21 ताइ की गिरी का तेल से ताइ के फलों (इलेइस गुइनीनिसिस) से प्राप्त ठोस गिरी से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निरुसित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात्—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 40° से० पर रीडिंग 35.3—39.5

या
 40° से० पर अपवर्तनांक 1.4490—1.4520

(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति) 10—23

(ग) माबुनीकरण मान 237—255

(घ) अमाबुनीकारक पदार्थ 1.2 प्रतिशत से अधिक

(ङ) बसा रहित अम्ल (जिसे घोलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है) 3.0 प्रतिशत से अधिक

या
अम्ल तत्व 6.0 से अधिक

विलायक निष्कर्षण की पद्धति से प्राप्त किए गए ताइ की गिरी के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुसार होगा। इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति से) 250° से० से कम नहीं होगा।

क. 17.22—सूरज मुखी के बीज के तेल से, स्वच्छ और ठोस सूरज-मुखी के बीजों या हेल्थेटस एग्रस लिन (फेमिली कम्बोजिट) के बीजों के केक से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निरुसित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात्—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 10° से० पर

रीडिंग 57.1—82.9

या
 10° से० पर अपवर्तनांक 1.4640—1.4800

(ख) आयादीत मान (विज्ञापित)	100—145
(ग) मापनीकरण मान	188—194
(घ) असावनीकरण पदार्थ	1.5 प्रतिशत में अधिक
(ङ) बसा मुक्त अम्ल (जिसे आयादीत अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत में अधिक
या	
अम्ल तत्व	6.0 में अधिक

शिलायक निष्कर्षण की पद्धति में प्राप्त किए गए मूत्रसुखी के तेल की मानवीय उपयोग के लिए प्रदाय परीक्षण किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मर 17.15 में अधिकतम मानकों के अनुसार होगा। इसका प्रत्यक्षता ताप (पेंसकी मार्टन बंद पद्धति में) 125° से कम नहीं होगा।

[सं० पी० 15014/1/78-पी० एन० (एफ एन एन)/पी०एफ०एन०]
टी० बी० अस्टोनी, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 22nd December, 1980

G.S.R. 710(E).—Whereas certain draft rules further to amend the prevention of Food Adulteration Rules, 1955, were published as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), (hereinafter referred to as the said Act) on pages 2444 to 2457 of the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i) dated the 3rd November, 1979 under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health) G.S.R. 1321 dated the 18th October, 1979, and amended by notification G.S.R. 9(E), dated 16-1-80 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby till the 31-3-80:

And whereas objections and suggestions received from the public on the said draft notification have considered by the Central Government :

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the said Act, the Central Government after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:—

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Sixth Amendment) Rules, 1980.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in rule 57, in the Table, under sub-rule (2), in serial No. 1, after item (i-A), and the entries relating thereto in columns (2) and (3), the following item and entry respectively shall be inserted; namely:—

(2) (3)

“(i-B) edible oil

10”

3. In Appendix ‘B’ of the said rules after item A.17.17., the following items shall be inserted; namely:—

A. 17.18—Imported rapeseed oil (Torika-tel) means —

(a) the oil obtained from clean and sound rapeseed belonging to campestris, juncea, or napus varieties of Bra-

ssica, by the method of expression or solvent extraction and imported into India, or

(b) the oil obtained from clean and sound imported rapeseed belonging to campestris, juncea, or napus varieties of Brassica by the method of expression or solvent extraction.

It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 40° C	51.0—64.8
or Refractive Index at 40° C	1.4600—1.4690
(b) Iodine value (Wij's method)	94—126
(c) Saponification value	166—198
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 2.0 per cent.
(e) Test for argemone oil	Negative
(f) Test for Hydrocyanic acid (Ferric Chloride test).	Passes the test.
(g) Free fatty Acids (expressed as Oleic acid) or Acid value	Not more than 3.0 per cent. Not more than 6.0

Rapeseed oil imported into India or rapeseed oil obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only if it is refined and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15 except for free fatty acid content which shall not be more than 0.3 per cent (Acid value being not more than 0.6).

Additionally, it shall have Flash Point (Pensky-Marten closed method) not less than 250°C.

A.17.19—Palm Oil means the Oil obtained from fleshy mesocarp of fruits of the oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 50°C	35.5—44.0
or Refractive Index at 50° C	1.4491—1.4552
(b) Melting point (capillary slip method)	Not more than 37° C
(c) Iodine value (Wij's method)	45—56
(d) Saponification value	195—205
(e) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
(f) Free Fatty Acids (expressed as Oleic acid) or Acid value	Not more than 5.0 per cent. Not more than 10.0

Palm oil shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Marten closed method) not less than 250° C.

A. 17.20—Palmolein: means the liquid fraction obtained by fractionation of palm oil obtained from the fleshy mesocarp of fruits of oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from ran-

idity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oils. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 40°C	43.7- 52.5
or	
Refractive Index at 40°C	1.4550—1.4610
(b) Iodine value (Wij's method)	54—62
(c) Saponification value	195—205
(d) Cloud point	Not more than 18°C.
(e) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent.
(f) Free Fatty Acids (expressed as oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the palmolein is obtained from solvent extracted palm oil, it shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Marten-closed method) not less than 250°C.

A.17.21—Palm Kernal oil means the oil obtained from sound kernal of the fruits of oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression for solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substance or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro refractometer reading at 40°C	35.3—39.5
or	
Refractive Index at 40°C	1.4490—1.4520
(b) Iodine value (Wij's method)	10- 23
(c) Saponification value	237-255
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent.

(e) Free Fatty Acids (expressed as Oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally it shall have Flash point (Pensky-Marten closed method)—not less than 250°C.

A. 17.22— Sun Flower seed oil : means the oil obtained from clear and sound sunflower seeds or cake from the plants, *Helianthus annus* Linn (Family: composite) by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro refractometer reading at 40°C	57.1- 82.9
or	
Refractive Index at 40°C	1.4640—1.4800
(b) Iodine value (Wij's method)	100—145
(c) Saponification value	188—194
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent.
(e) Free Fatty Acids (expressed as Oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Marten closed method) not less than 250°C.

[No. P. 15014/1/78-PH(F&N)PFA]
T.V. ANTONY, Jr. Secy.